

Calamares rellenos de huevas y bacon al vacio

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Calamar

Merluza - huevas

Bacon

Aceite oliva

Sal

Pimentón (Paprika) - picante

ELABORACIÓN

Limpié las bolsas de los calamares y guardé el resto para otros menesteres. Envolví las huevas de merluza con una tira de bacon y metí dentro de la bolsa cerrando con un palillo. Luego las envasé al vacío y cocí al vapor unos 20 minutos (dependerá del tamaño de los calamares) . Dejé enfriar y corté a rodajas finas y los aliñé con aceite, sal y pimentón picante como el pulpo a la gallega.